

接“地气”更懂需求

## 用星级手艺炒热市井烟火

□记者 单冬/文 杨毅/图

没有预制菜、杜绝隔夜菜,大锅菜、小份卖,价格实惠、吃得放心。从社区酒店到星级宾馆,连日来,我市多家餐饮企业的大厨们,身穿厨师服、头戴厨师帽,把星级厨房菜品搬到街头,让老百姓花平价就能尝到酒店水准美味的同时,又以“现做现卖”的烟火气重塑品牌亲和力。

7月15日上午7点,江宁宴便民社区外卖服务站的各个社区群已开始接收订单:“花甲一份、红烧肉一份,放隔壁药房。”“要一份水煮肉片、一份鱼香茄子、两份米饭,9点去拿。”工作人员秒回确认后发出账单,顾客扫码完成付款。

5元的土豆丝,8元的鱼香茄子、10元的干锅鱼豆腐……临近8点,菜品陆续到位。凭借亲民价格和家常做法,江宁宴自5月30日摆摊营业以来,建立起4个社区群,累计粉丝数超千人。

“周边社区居民是消费主力,回头客很多。”夹横幅、整理桌布、摆放价格卡,老板毛会峰边说边忙,手上活停不下来。他介绍道,因为摊位临街,菜品丰富,往来路过的行人都愿意看一看挑一挑。“很少有空手走的。”

作为外摆模式的早期“玩家”,江宁宴外摆菜品从最初的10多种增加到如今的40多种,涵盖凉菜、炒菜、炖菜等品类,近期还根据顾客建议,增加了馒头、花卷等面点。

谈及各地酒店外摆营业的新模式,毛会峰坦言,从事餐饮行业30多年,从未想过酒店会“摆地摊”,不过好在效果超出预期,日最高成交单数

超600笔。

广式豉油盐焗鸡、鲍鱼红烧五花肉……近期,盐城迎宾馆等不少星级酒店也陆续加入“摆摊”行列。相比社区酒店用平价家常菜赢得认可,星级酒店则在此基础上,提供了一些食材更为高档,制作工艺更为复杂,也更能代表酒店定位的特色招牌菜。

“粤菜是广州大厨掌勺,川菜是四川大厨烹制,还有擅长淮扬菜的扬州大厨,当然本地菜也少不了。”盐城迎宾馆副总经理张文娟表示,虽然售卖模式有所改变,价格也更为亲民,但菜品品质不会变。

“要一份凉拌水牛肉。”“我要尝尝五星级酒店的菜包和外面的有什么不一样。”7月11日下午5点,金鹰尚美酒店星级大厨们带着藤椒素鸡九转、秘制东坡肉等10多种特色菜,正式开启“摆摊”业务,路过的市民纷纷驻足讨论、购买尝鲜。

“其实很早就有这个想法,但出于对品牌形象和品牌定位等方面的顾虑,观望了一阵。”酒店行政办公室运营总监张良明表示,此次推出外摆模式是为了引流,也是为了更好适应市场变化,希望通过这种方式让顾客体验到我们的服务和品质。

与此同时,悦达国际大酒店的冷藏车早已到达悦龙湾小区南门,工作人员陆续将各类封装好的菜品摆放至摊位。“我要一份口水鸡。”“剁椒鱼头有没有。”“拿份酱鸭。”摊位现场,菜品还未摆齐,市民纷纷下单购买。

“前几天就听说很火爆,人真不少。”家住悦龙湾小区的陈先生花38元购入一套冷菜拼盘,里面有毛豆、



7月16日,悦达国际大酒店便民厨房在江苏悦达集团有限公司北门开摊,招牌卤味、凉拌菜、热菜等美食琳琅满目,前来购买的顾客络绎不绝。

花生、鸡爪、鸭脖等9款凉菜。“这个蛮有意思的,配啤酒很好。”一旁的市民边点头肯定,边笑着说,“国企出来的,肯定好啊。”

“这边是我们的菜单,所有菜品都是大厨新鲜烧制的。”酒店副总经理吕煜剑化身主播,在现场举着手机云台向直播间里的粉丝介绍菜品情况,评论区咨询价格、摊位地址等信息的留言不断。他表示,自摆摊营业以来,每天都会进行直播展示,一方面能让更多人知道,另一方面也能通过与粉丝互动了解顾客需求和反馈。如今,外摆业务的日营业额持续刷新,日均超1.3万元。

从星级品质到街头烟火,酒店摆摊走红,看似“降维”的背后,是酒店

基于市场消费偏向和经营手段的探索创新。“这是各大酒店打破‘高端’‘高冷’刻板印象的一次有益尝试。”盐城市烹饪行业协会会长徐加忠表示,通过摆摊拉近与社区的距离,场景的转换不仅让酒店后厨产能得到释放,更让市民在“平价消费”中体验到“星级手艺”。

当预制菜争议未平、外卖品质参差,酒店摊位上,服务人员佩戴的口罩、发网,各类菜品配备的透明罩、保鲜膜,这些看得见的细节顺势将酒店“高大上”转化成信任筹码,“小份菜、低单价”则精准击中家家户户夏日做饭的痛点,满足广大居民“不想做饭”“懒得下厨”的实际需求。

如此一来,百姓自然乐得一试。

## 2025年盐城市青少年艺术大赛初赛火热进行中

10岁女孩甜美歌声惊艳全场

盐城晚报讯 7月17日上午,2025年盐城市青少年艺术大赛暨艺术展演第五场初赛在市文化馆群星剧场火热进行中,本次大赛由盐阜大众报业集团、盐城市文化广电和旅游局等六家单位联合主办,旨在挖掘青少年艺术才华,展现新时代少年儿童积极向上的精神风貌。

上午8:50,10岁女孩王舒瑶以一首《有形的翅膀》登台亮相,清脆干净的嗓音瞬间征服全场观众。她的演唱情感真挚,将歌曲中“不

畏艰难、勇往直前”的精神诠释得淋漓尽致。这首由张韶涵原唱的经典作品,通过“有形的翅膀”象征追逐梦想的勇气,传递了在困境中坚持信念、突破自我的力量。王舒瑶的演唱不仅展现了扎实的唱功,更以清澈甜美的音色打动了评委和观众,成为当天比赛的一大亮点。

带队的王老师对王舒瑶的表现赞不绝口:“她学习演唱已有两年多,不仅天赋出众,而且每天坚持练习,非常刻苦。”王老师介绍,团队中的孩子们得知比赛消息后踊跃报

名,利用课余时间反复排练,希望能在舞台上展现最佳状态。

市文旅局相关负责人对本次大赛寄予厚望,她表示:“青少年艺术大赛是展示盐城少儿艺术教育成果的重要平台,我们希望通过比赛激发孩子们的艺术热情,培养更多未来的艺术人才。”

据悉,本次大赛涵盖声乐、舞蹈、器乐等多个艺术门类,吸引了全市数百名青少年参与。初赛将持续一周,优胜者将晋级复赛,争夺最终荣誉。 记者 程兰霞



## 7个月萌娃陪姐姐征战古筝赛场

盐城晚报讯 7月16日上午,2025年市青少年艺术大赛暨艺术展演现场传来阵阵悠扬琴声。10岁的小王同学一袭素雅演出服,指尖在古筝弦上翻飞,一曲《银河碧波》如清泉流淌,引得评委频频颔首。而观众席上,她的“最小啦啦队员”——7个月大的弟弟正安静依偎在妈妈怀中,黑溜溜的眼睛好奇地张望舞台,成为赛场一抹暖心风景。

“孩子学琴4年,每天坚持练习两小时,7月底考9级。”陈妈妈目光始终未离开台上的女儿。她怀中的小儿子似乎感知到姐姐的专注,不哭不闹,偶尔随着旋律挥动小拳头。这位“二胎妈妈”坦言,每次陪女儿参赛都是一场“家庭总动员”,“弟弟虽然小,但姐姐练琴时他总咿咿呀呀‘伴奏’,今天特意带他来感受艺术氛围。”

舞台上,小王同学以娴熟的轮指技法再现银河粼粼波光,尾声处一个漂亮的泛音余韵悠长。台下观众席瞬间响起掌声,弟弟也兴奋地蹬起小腿,陈妈妈眼眶微红:“看到孩子为自己的热爱努力,再累都值得。”据悉,这名小选手已锁定明年古筝10级目标,而她的“小粉丝”弟弟,或许正孕育着下一个艺术梦想。 记者 程兰霞

## 艺术大赛器乐专场精彩上演

艺术新苗绽放风采

盐城晚报讯 7月16日,2025年市青少年艺术大赛暨艺术展演第三场初赛在市文化馆群星剧场拉开帷幕。本次大赛由盐阜大众报业集团、盐城市文化广电和旅游局等六家单位联合主办,作为已连续举办九届的品牌赛事,自6月17日报名启动以来,吸引各县(市、区)近2000名青少年踊跃参加。

器乐专场比赛在市文化馆群星剧场火热进行。来自市直学校的100多名青少年选手同台竞技,

集中展示二胡、钢琴、琵琶、吉他、古筝等乐器的艺术魅力。比赛现场,小张同学的钢琴独奏《梁祝》尤为引人注目。在他娴熟的演奏下,经典旋律时而低回婉转,时而激昂澎湃,将中国古典爱情传说的凄美与浪漫演绎得淋漓尽致,赢得现场阵阵掌声。

家长们的支持热情同样高涨。连续两年送孩子参赛的刘妈妈表示:“这样的比赛既能锻炼孩子,又能让他们沉浸在艺术氛围

中,希望赛事能一直办下去。”组委会相关人员介绍,今年选手们在曲目难度和演奏技巧上都有显著提升,展现了我市艺术教育的丰硕成果。

作为“双减”政策实施后的重点文化惠民工程,该赛事已累计培养不少艺术新苗,进一步促进艺术素质教育与公共文化服务的深度融合,为“强富美高”新盐城现代化建设注入青春文艺活力。 记者 程兰霞